

MENU CAMION DE RUE – SAISON 2020

TRIO (Salade-Repas-Dessert ou Mocktail SH @ 19.50\$)

Salades/Salads

- Chou & fenouil – Huile de sésame, lime, graines de sésame, carottes, oignons 5-
Fennel & cabbage – Sesame oil, lime, sesame seeds, carrot, onion
- Betteraves – Nuoc mam, menthe, basilic, coriandre, roquette, chili, lime 6-
Beets – Nuoc mam, mint, basil, coriander, arugula, chili, lime
- Concombres brulés – Sauce à l’ail et tahini, menthe, fenouil, piments fermentés 6-
Charred cucumbers – Garlic & tahini sauce, mint, fennel, fermented peppers

Repas/Meals

- Gyro de tofu fumés– Pain pita, citron, fenouil, tomate, laitue iceberg 11-
(servi avec p.d.t. à l’ail & sirop à la bière ambré M.A.F.)
Smoked tofu Gyro – Pita bread, lemon, fennel, tomato, Iceberg lettuce
(served with garlic & M.A.F. amber beer potatoes)
- Poutine au Canard Pékin – Sauce à la stout et hoisin, mayo maison, oignons verts 13-
Peking duck poutine – Stout & hoisin gravy, house mayo, green onions
- Wrap au Poulet Tandoori frit – Sauce à l’ail et tahini, laitue, tomates, piments fermentés 12-
(servi avec p.d.t. à l’ail & sirop à la bière ambré M.A.F.)
Tandoori fried chicken wrap – Garlic & tahini sauce, lettuce, tomato, fermented peppers
(served with garlic & M.A.F. amber beer potatoes)
- Bol au Poulet Tandoori frit & riz – Tomates fumées, pois chiches frits, carottes fumées, chutney à la menthe & coriandre 13-
Tandoori fried chicken & rice bowl – Smoked tomatoes, fried chickpeas, smoked carrots, mint & coriander chutney
- Bol au brisket de bœuf fumé & riz – Sauce kalbi à la bière Pause Café, kimchi maison, concombres brulés, sauce à l’ail et tahini, coriandre 14-
Smoked brisket & rice bowl – Kalbi sauce with Pause Café beer, house kimchi, charred cucumber, garlic & tahini sauce, coriander
- Po’ boy au brisket de bœuf fumé – Salade de fenouil et chou, graines de sésames, carottes, mayo maison 13-
(servi avec p.d.t. à l’ail & sirop à la bière ambré M.A.F.)
Smoked brisket Po’ boy – Fennel coleslaw, sesame seeds, carrots, house mayo

(served with garlic & M.A.F. amber beer potatoes)

Desserts/Deserts

Fraises de la ferme Saint-Houblon – Mousseline praliné, bretzels caramélisés à la bière M.A.F. 4-
Strawberries from Saint-Houblon farm – Praline mousseline, M.A.F. beer caramelized pretzels

Whoopie pie à la banane – Fromage à la crème, caramel à la bière 4-
Banana whoopie pie – Cream cheese, beer caramel

Mocktails SH/SH mocktails

Horchata malté 3-
Malt Horchata

Houblonnade aux bleuets 3.5-
Blueberry Houblonnade

Shirley Temple au fruit de la passion 4-
Passion fruit Shirley Temple

Mojito à la menthe et basilic 4-
Mint & basil Mojito